

ESTADO DEL ARTE DE LA QUINUA EN EL MUNDO EN 2013



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Secretaría del Año Internacional de la Quinua: Salomón Salcedo (FAO)
Coordinación General del Año Internacional de la Quinua: Tania Santivañez (FAO)
Coordinación científica y técnica: Didier Bazile (CIRAD)
Edición científica: Didier Bazile, Daniel Bertero y Carlos Nieto
Revisión de textos y estilo: Raúl Miranda
Diseño: Marcia Miranda
Colaboradores: Sara Granados y Gonzalo Tejada

Para citar el libro completo:

BAZILE D. et al. (Editores), 2014. "Estado del arte de la quinua en el mundo en 2013": FAO (Santiago de Chile) y CIRAD, (Montpellier, Francia), 724 páginas

Para citar solo un capítulo:

AUTORES, (2014). Título del capítulo. Capítulo Numero XX. IN: BAZILE D. et al. (Editores), "Estado del arte de la quinua en el mundo en 2013": FAO (Santiago de Chile) y CIRAD, (Montpellier, Francia): pp. XX-YY

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO.
ISBN 978-92-5-308558-3 (PDF)

© FAO, 2014

La FAO fomenta el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, descargar e imprimir el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO como la fuente y titular de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la FAO apruebe los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios. Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación así como a la reventa y otros derechos de uso comercial deberán dirigirse a www.fao.org/contact-us/licence-request o a copyright@fao.org.

Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización (www.fao.org/publications) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a publications-sales@fao.org.

INTRODUCCIÓN AL ESTADO DEL ARTE DE LA QUINUA EN EL MUNDO

*Autor para correspondencia: Didier BAZILE, <didier.bazile@cirad.fr>

Autores: DIDIER BAZILE¹, TANIA SANTIVÁÑEZ²

¹ UPR GREEN; CIRAD-ES; TA C-47/F; Campus International de Baillarguet; 34398 Montpellier Cedex 5 – FRANCE

² FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe

¿Por qué escribir el estado del arte de la quinoa en el mundo en el 2013?

En el 2013 las Naciones Unidas declararon el Año Internacional de la Quinoa, situándola en un espacio privilegiado a nivel global, generando expectativas y desafíos, tales como contar con estudios y artículos científicos, compilados y accesibles que describan con precisión el aporte potencial de la quinoa y sus limitaciones para implementar el cultivo y promover su consumo en diferentes zonas del mundo.

El estado de arte consiste en ir tras las “huellas de la quinoa” determinando cómo se encuentra actualmente y cuáles son las tendencias sectoriales en el 2013 de este cultivo excepcional, que por sus cualidades nutricionales, su diversidad y su resistencia a la sequía y al frío ha sido catalogada como una importante alternativa para contribuir a la seguridad alimentaria mundial, especialmente en aquellas zonas donde la población no tiene acceso a fuentes adecuadas de proteína, o donde existen limitaciones ambientales para la producción de cultivos alimenticios.

En este contexto, el *Estado del arte de la quinoa en el mundo*, tiene como objetivo principal reunir en un documento único información técnico-científica actualizada sobre el cultivo de la quinoa para favorecer la difusión de estos conocimientos, promover el diálogo y el debate entre actores del desarrollo de la quinoa a nivel mundial y

generar nuevas expectativas del cultivo en el mundo, considerando sus aportes a la seguridad alimentaria y a la economía de la agricultura familiar, pero también considerando los riesgos inherentes de una expansión descontrolada, en particular poniendo énfasis: en la necesidad de regulación de la circulación de los recursos fitogenéticos y la redistribución justa y equitativa de los beneficios de su utilización fuera de la zona andina y la sostenibilidad de los sistemas agrícolas.

El libro está estructurado en 6 partes que permite transitar por los distintos conocimientos actuales sobre los varios temas de interés alrededor del cultivo de quinoa a nivel mundial.

En la Parte 1 se presentan aspectos sobre “Botánica, domesticación y circulación de los recursos genéticos”. La quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) es una planta anual que presenta una amplia diversidad de cultivos y variedades. Es una de las especies domesticadas en los alrededores del lago Titicaca, entre Perú y Bolivia. Este lugar es considerado como el centro de origen de la quinoa donde se conserva in situ la mayor diversidad de esta especie, como de sus parientes silvestres. Una reflexión sobre el estado de conservación actual de los recursos genéticos de la quinoa nos permite entender más después la importancia de los instrumentos de regulación de la circulación de estos recursos fitogenéticos según los usos.

En la Parte 2, los diversos capítulos abordan los “Aspectos agronómicos y ecológicos” para entender cuáles son los requisitos para el desarrollo del cultivo de quinua, con una atención particular a su tolerancia a la salinidad o a la sequía. El capítulo sobre mejoramiento genético aporta una visión histórica del desarrollo de variedades modernas de quinua.

En la Parte 3, se consideran los “Aspectos técnicos y nutricionales”. La quinua cosechada tiene que ser beneficiada, desaponificada para ser consumida por los seres humanos. Varios capítulos de esta parte abordan el alto valor nutricional de la quinua para la alimentación humana como también animal, considerando la ausencia de gluten del grano para los celíacos y las perspectivas nutraceuticas que están emergiendo.

En la Parte 4, se tratan “Aspectos sociales y económicos” para abordar la importancia de la quinua a nivel mundial desde el punto de vista económico y las relaciones que existen entre países. Pero como la quinua antes de ser un producto de exportación es un alimento base para las comunidades andinas, el capítulo

“Diversidad de modos de comercialización” nos muestra las diferentes formas de relacionamiento al mercado por los grupos de productores de los países andinos. Eso nos permite la comprensión de la lógica y fortaleza de la asociatividad de la pequeña agricultura en torno a la quinua.

En la Parte 5, los capítulos presentan la información actualizada de los “Cultivos de quinua en los países andinos”: Bolivia, Perú, Ecuador, Chile y Argentina.

La Parte 6 reúne varios capítulos sobre la “Experimentación y difusión actual” de la quinua en los nuevos países productores. Se consideran así la adaptación de la quinua en Europa en el Mediterráneo, su introducción en Asia a partir del caso del análisis de India y Pakistán, su experimentación en África, y también en Estados Unidos y Brasil.

La conclusión presenta las perspectivas mundiales considerando la geografía y la geopolítica de la quinua en un contexto internacional, los desafíos globales y el papel de la quinua en la meta de la hambre cero.